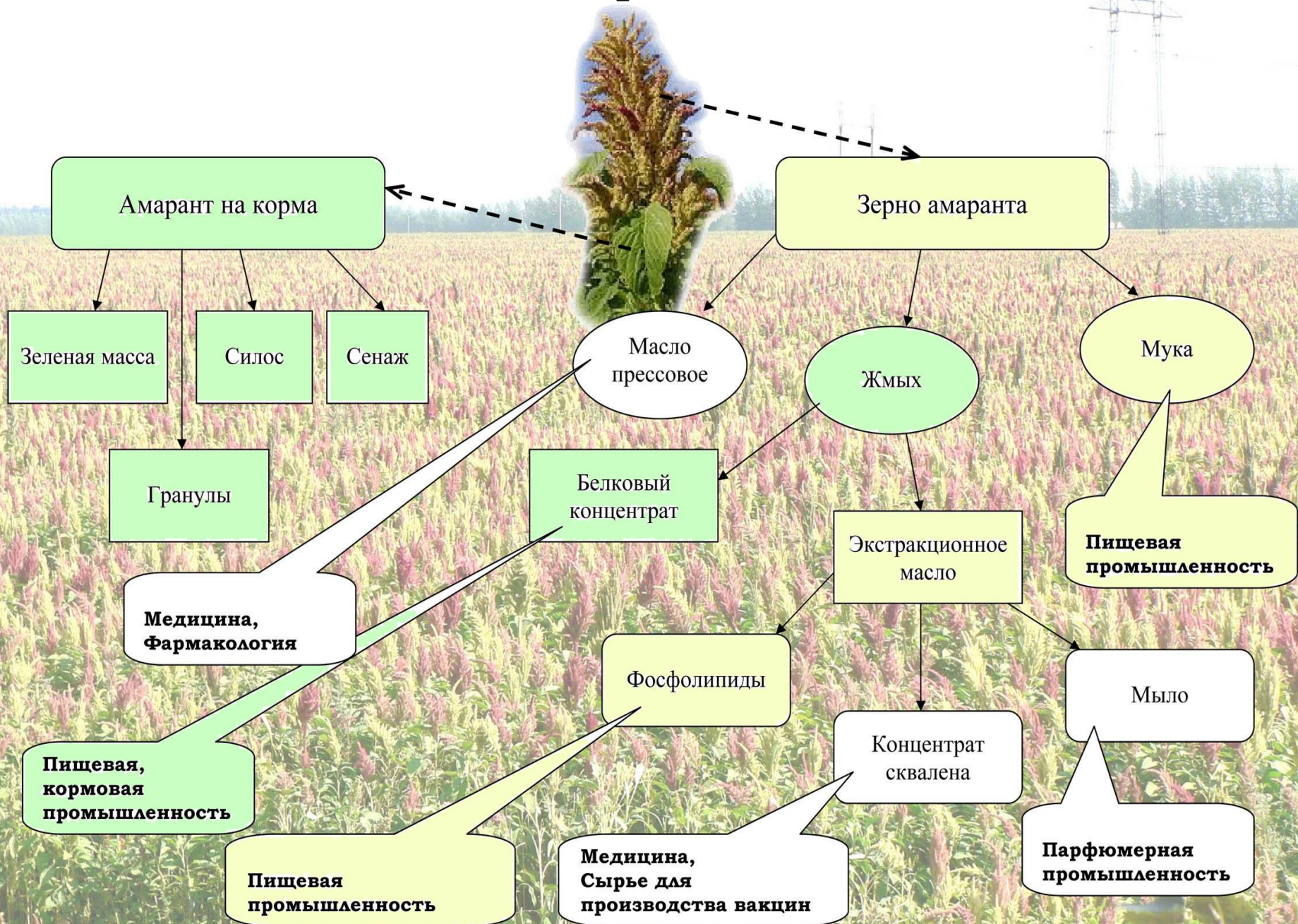


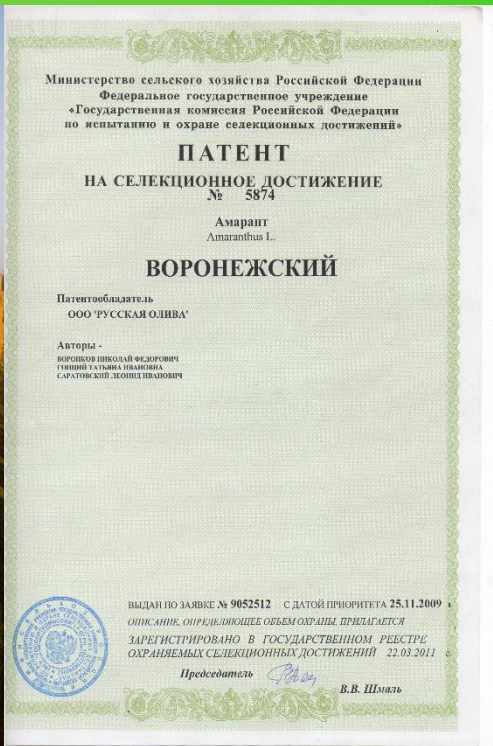
# ГЛУБОКАЯ ПЕРЕРАБОТКА АМАРАНТА

Воронеж

2020

# Амарант





## ООО «Русская Олива»

имеет патент на сорт амаранта «Воронежский» и отслеживает соблюдение технологического процесса выращивания от посева семян до сбора урожая и далее – до получения готовых продуктов

Динамика изменения посевных площадей амаранта в России:

2018 г. – 1000 га

2019 г. – 3000 га

2020 г. – 5000 га .



# Преимущества амаранта

Амарант – безглютеновая культура, содержит на 30% больше белка, чем пшеница, рис и овес, сбалансирована по аминокислотному составу.

Амарант – хороший источник диетических волокон, витаминов (А, В6, С, К, ), минералов кальция, магния и фосфора.

Масло амаранта превосходит другие растительные масла по содержанию сквалена (до 8%), обладает антиоксидантной иммунологической активностью и регулирует уровень холестерина



# Урожайность амаранта 30-60ц/га



# Категории амарантовых продуктов, производимых по инновационной технологии



# Перспективы применения муки из амаранта

- высокое содержание белка (12-14%);
- амарантовая мука не содержит глютена;
- применение амарантовой муки в смеси с пшеничной (1:4) позволяет не использовать синтетические улучшители вкуса;
- улучшаются органолептические характеристики продуктов;
- увеличивается срок хранения изделий

# Мучные продукты, получаемые из амаранта





# Мука амарантовая 1 сорта

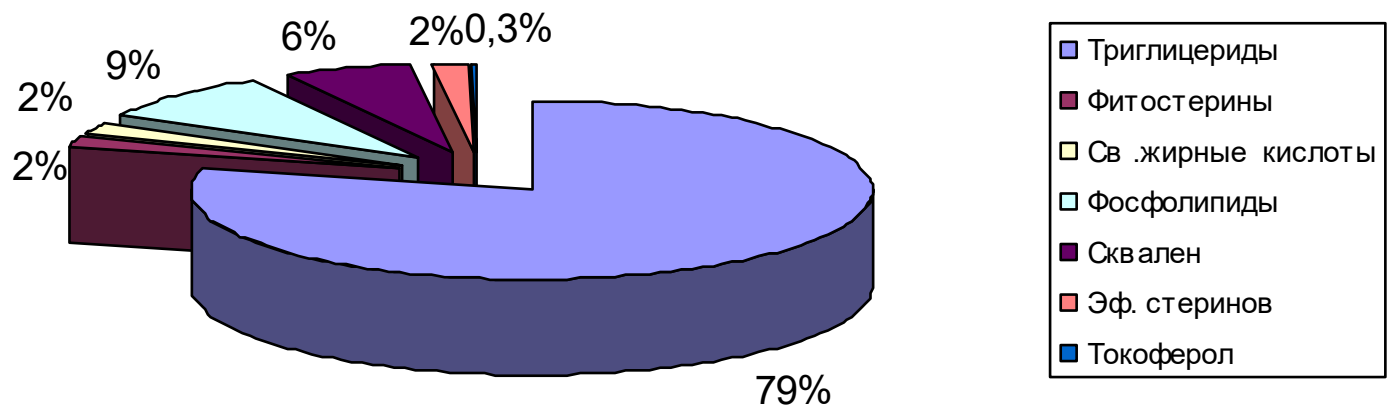
- хлеб
- кексы
- печенье
- пряники
- вафли
- хлебцы
- смеси для выпечек



# Амарантовое масло

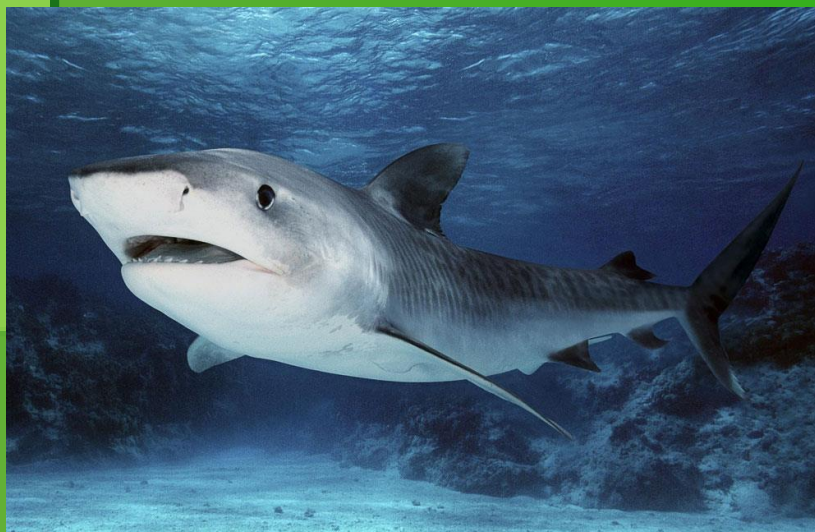
- ООО «Русская олива» разработало и запатентовало технологию получения амарантового масла методом прессования
- Природное сочетание сквалена, фосфолипидов, фитостеринов и витамина Е придаёт маслу амаранта уникальные свойства

# Состав амарантового масла



# Источники сквалена

Жир печени  
глубоководных акул



Масло амаранта



# Сквален

- Уникальный ингредиент натурального происхождения
- Основной компонент клеток кожи
- Мощный антиоксидант

# Воздействие на кожу

Насыщает клетки  
кислородом

Поддерживает  
водный баланс

Восстанавливает  
липидную  
мантию кожи

Тормозит  
развитие  
патогенных  
бактерий

Защищает от  
воздействия УФ  
лучей

# Удобен в процессе производства косметических средств

Избавляет от  
использован  
ия  
консервантов

Легко  
эмульгирует  
ся

Хорошо  
совместим с  
другими  
ингредиентами

# Амарантовое масло в фармакологии



(в составе суппозиториев)



# Инновационная технология

Применение инновации позволит:

- попытаться решить белковую проблему (амарантовый белок – лучшая альтернатива соевому белку);
- получать вместо жмыха амаранта более технологичный продукт (белковый концентрат из амаранта с содержанием белка 40-45%);

# Перспективы применения белкового концентрата из амаранта

---

- при приготовлении плавленых сыров;
- при приготовлении вегетарианских йогуртов;
- в качестве белкового наполнителя мясных изделий;
- в качестве кормовой добавки.

# Амарант на корма

- В зеленой массе амаранта в зависимости от фазы развития содержится: 18-25% сухого вещества, 3,0-3,9% сырого протеина, 0,5-0,65% жира, 3,9-5,45% клетчатки, 0,46-0,535% кальция, 0,004-0,055% фосфора, 40 мг каротина.

# Посевы амаранта и кукурузы



# Силос из амаранта и кукурузы

- По данным Белорусского НИИ животноводства скармливание силоса из амаранта в смеси с кукурузой оказало положительное влияние на молочную продуктивность и жирность молока по сравнению с контролем, где коровам давали кукурузный силос без амаранта. Наличие в корме амаранта увеличило удои на 24,9 %, жирность – на 0,12% и содержание белка в молоке – на 0,25%.

# Закладка силоса в ЗАО «Рассвет»



# Сравнительная оценка химического состава амарантового и кукурузного силосов

Chemical composition of amaranth silage



Chemical composition of corn silage



Сравнительная оценка химического состава амарантового и кукурузного силосов

# Достоинства технологии

ООО «Русская Олива» не пытается просто привлечь внимание к Амаранту, как к забытой, но перспективной культуре, а предлагает комплексную инновационную технологию по использованию Амаранта.

Широкая география возделывания культуры, отработанность технологии переработки, уникальный состав и возможности применения продуктов из Амаранта позволяют уверенно говорить о достойном будущем священного растения наших предков...



**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ**

**ООО «Русская Олива»**

**[www.rusoliva.ru](http://www.rusoliva.ru)**

**Л.А.Мирошниченко**

**89103448941**

**[lidamir@mail.ru](mailto:lidamir@mail.ru)**